



会員及び飲食店関係者各位

特別セミナー開催のお知らせ

平成 24 年特別セミナーを下記の通り開催致します。

さて、台湾より特別に講師をお招きして専門家による講座を開催します。

泡盛マイスター認証の皆さんには、広範な知識のために特別セミナーの受講をお願いいたします。飲食店関係者の皆様のご参加をお待ちしております。

記

沖縄会場

講習内容 : 1.フルーツカッティング : カクテルデコレーション及びフルーツ盛り合わせ
2.テーブルナプキンの折り方及びセッティングの方法

講 師 : 張 増鵬氏 台湾・清運科技大學観光学科講師 (台北市調酒協会理事長)
陳 忠良氏 台湾・清運科技大學観光学科講師 (台湾飲料調製協会秘書長)

日 時 : 平成 24 年 2 月 6 日(月) 14 時~17 時

会 場 : Bar Gold Dust 1 階
那覇市牧志 1-9-8 1 階 TEL : 098-867-5118

受講料 : 会 員 : 1,500 円 ・ 非会員 : 2,000 円(当日持参)

定 員 : 40 名 ※定員になり次第締め切らせて頂きます。

持参する物 : カッティングボード・ペティーナ이프・トーション
大皿(フルーツ盛り合わせに使用)

予約受付締め切り 2月3日(金)

お願い!必ず予約して下さるようお願い致します。ご予約なき場合は受講できません。

予約受付 : Bar 坂梨 : 098-861-6170

協 会 : TEL : 098-861-5403 Eメールでも受け付けます。

E-mail : support@awamori-meister.com